vinetur

5 Estilos de vinos españoles que deberías probar antes de los 50

Los que realmente somos aficionados al vino sabemos que hay algunos extraordinariamente buenos que sólo pueden llegar a su culmen después de la maduración que da el tiempo necesario

lunes 12 de febrero de 2018

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS



Hay quien pone en duda la capacidad de envejecimiento de los vinos españoles y probablemente tiene algo de razón. Cada vez los vinos se hacen más inmediatos, para disfrutar en el momento... y para recoger los beneficios rápidamente.

Sin embargo, los que realmente somos aficionados al vino, sabemos que **hay algunos extraordinariamente buenos que sólo pueden llegar a su culmen después de la maduración que da el tiempo necesario**.

Te propongo esta pequeña lista con vinos que creo tienen esa vejez elegante, que proviene de la gran calidad. Probablemente no podrás disfrutar de todos a la vez, pero sí que te sugiero que hagas el propósito de beberlos antes de los 50 o que no esperes mucho, si como es mi caso la cincuentena es una edad que ya sólo echo de menos.

Son vinos especiales, que tienes que beber con pausa, aprendiendo a conocerles despacio.

Para saber apreciarlos en su plenitud te vendrá bien saber cuál es la característica común a los vinos de calidad. ¿La conoces ya? Pues, acompáñame.

1. UN RIOJA TINTO CLÁSICO DEL AÑO DE TU NACIMIENTO



Lo pongo el primero de la lista porque **este es un estilo de vinos que se perderá dentro de no mucho tiempo**. Como decía hace un momento, los vinos ahora se hacen con vocación de consumo inmediato, pero no siempre fue así.

Los vinos clásicos de Rioja de los años 60 e incluso algunos en los 70, **se hacían con crianzas muy largas en barricas usadas de roble americano**.

Uno de ellos lo probé hace un par de años, un Castillo de Ygay gran reserva especial de la cosecha de 1959. Tenía una crianza de más de 30 años de barrica. Hoy eso es completamente impensable, ni tan siquiera para vinos concebidos para cimentar el prestigio de una gran marca, como era el caso.

Por eso lo de la urgencia de antes de cumplir los cincuenta, dentro de muy poco será imposible beber uno de esos vinos.

2. UN VEGA SICILIA DE LA COSECHA EN QUE NACISTE



Quería compensar el rioja de antes con un tinto de Ribera del Duero viejo, pero mucho me temo que sólo puedo recomendarte uno.

Los tintos de Vega Sicilia están hechos con vocación de envejecer. Lo que se hace bien, dura bueno mucho tiempo.

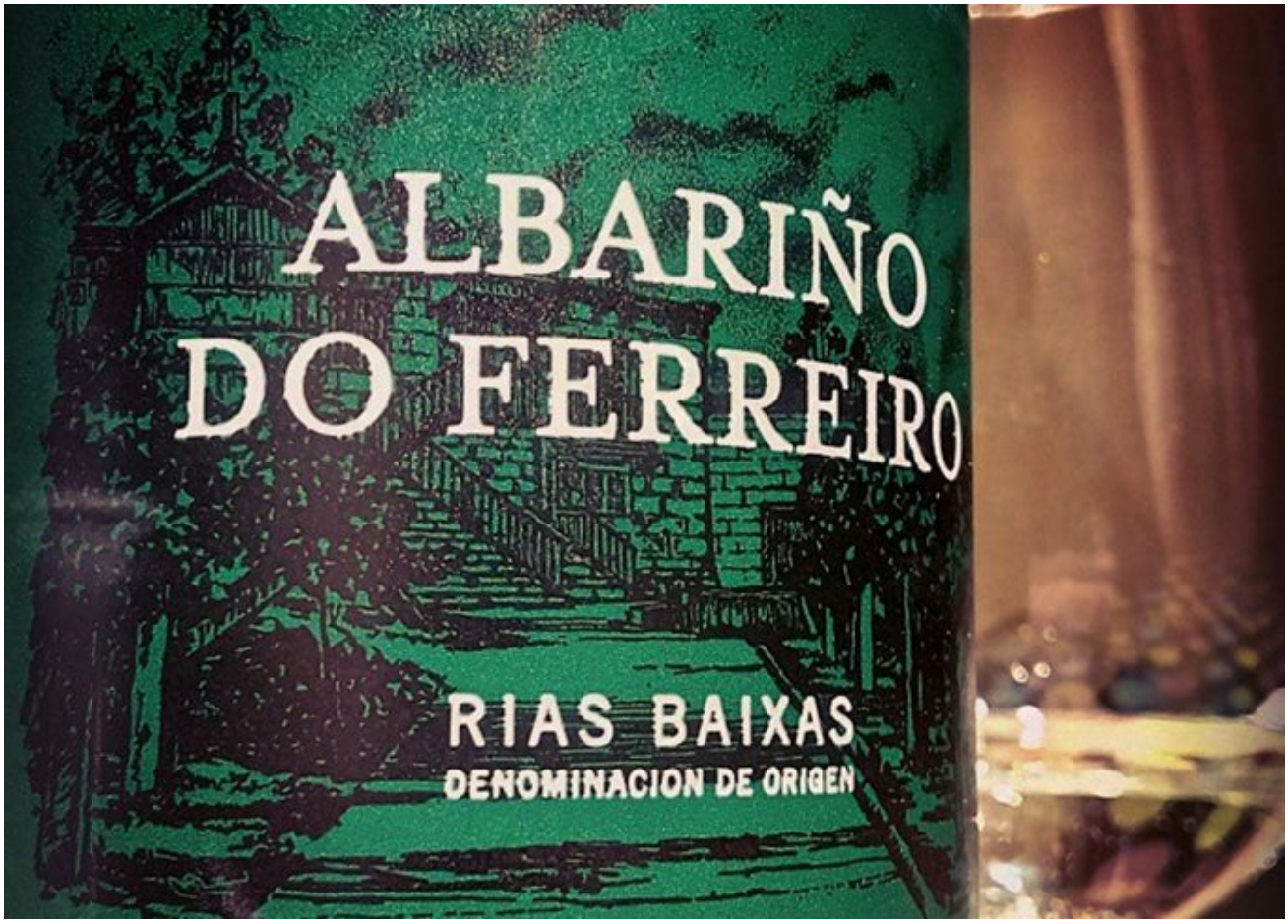
Queda todavía alguna familia en España que mantiene la costumbre de comprar, cuando nace un niño, una o varias botellas de Vega Sicilia Único de la cosecha del año de nacimiento.

Esa botella se abre con ocasión de alguna fecha señalada, cuando se hace mayor. Ya sea al cumplir los dieciocho, al terminar la carrera o al casarse, por citar algunas fechas señaladas con celebración familiar.

Las familias que mantienen esa costumbre demuestran que conoce bien la marca, que les gusta el buen vino y que tienen recursos...

Por desgracia, a la mía le faltaban varios de los requisitos anteriores.

3. UN ALBARIÑO DE RÍAS BAIXAS VIEJO



Después de un par de tintos, creo que es hora de incluir un blanco.

A pesar de la creencia extendida de que los blancos son vinos para tomar en el año de la cosecha, esto no es del todo cierto. Y es falso especialmente si consideramos alguno de **los grandes albariños gallegos, que envejecen de lujo, compensando y redondeando la acidez y la fruta**.

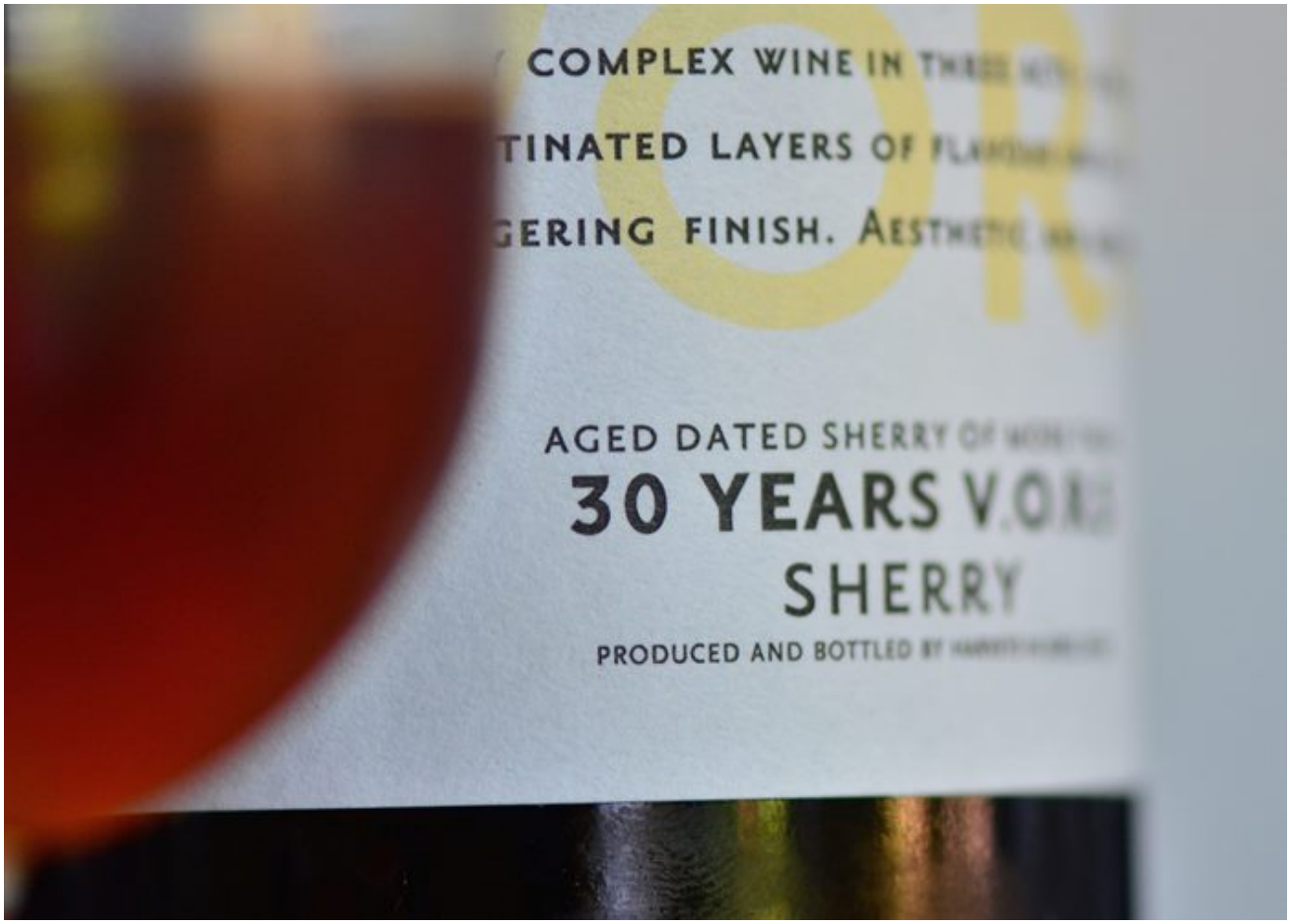
He tenido la oportunidad de catar varias añadas viejas de Do Ferreiro "cepas vellas", por ejemplo, y da la talla a la perfección, incluso con más de diez años.

No es el único, te lo aseguro. Si quieres saber si alguno de los que pruebes envejece bien, haz una prueba. Llévatelo a la nariz, si huele a "piñita", ¡no lo guardes!

Do Ferreiro que citaba antes, la "selección de añada" de Pazo de Señorans, y algún otro, son albariños que se redondean con el paso del tiempo.

No sólo los españoles. He probado un Dorado Superior 2005 portugués que estaba en plena forma. Una lástima que fuera mi última botella.

4. UN VINO DE JEREZ VORS



Repasados los tintos y los blancos, es hora de dar su turno a algunos de nuestros vinos más especiales, los generosos andaluces.

Y si estos vinos son únicos en el mundo, dentro de ellos los jereces de vejez certificada, VORS, merecen un lugar especial.

Si has probado uno de estos vinos, no tengo que explicarte mucho lo que hablo. Aromas extremadamente complejos, en los que la fruta se ha pasificado, recordando ciruelas pasas y orejones, garrapiñadas. Hierbas aromáticas desecadas, vainilla, menta. Una sinfonía olfativa.

Son vinos que no faltan en mi bodega. Una vez abiertos se pueden beber con prudencia, porque aguantan en plena forma durante semanas.

Para antes de los 50 y, por qué no, para después.

5. UN PX DE ANTES DE TU FECHA DE NACIMIENTO



Para finalizar esta breve lista, un PX de mi tierra cordobesa.

Los vinos dulces son una de mis grades pasiones y beber uno de estos pedro ximénez con años, **si ha estado elaborado con la sabiduría suficiente para que no se haya roto el equilibrio**, es una gozada.

Son vinos estos, en los que si el dulzor no está compensado con la suficiente acidez son absolutamente imbebibles.

Sin embargo, **si como en las bodegas Alvear, se ha puesto en los PX maestría mientras se elabora, da lugar a un vino inolvidable**. Una de las persistencias mayores que experimentarás jamás en un vino.

Beberlos, además, sabiendo que las uvas de las que procede estaban en La Tierra antes de que nacieras, es una experiencia que da que pensar. Algo que te hace meditar sobre la levedad de las cosas.

Termina aquí esta lista de estilos de vinos, a mi juicio, imprescindibles, que te hacen pensar sobre el vino, sobre la vida... pero sobre todo disfrutar de la cualidad común a los vinos de calidad, ¿por qué ya sabes cuál es? ¿Verdad?

Y tú, ¿qué estilo recomendarías para beber con años? Me encantaría conocer tu opinión.